

**ZULL**

Weinviertel, Austria



Schrattenthal 9 2007

Aus unseren besten Rotweinlagen um Schrattenthal und nur aus den hochwertigsten Trauben wird diese Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon vinifiziert. Vorbild für diesen Wein sind natürlich die noblen Bordeaux aus Frankreich. Ebenso vielschichtig, elegant und langlebig präsentiert sich auch dieser sehr eigenständige Rotwein.

Elegante Frucht, an schwarze Beeren erinnernd, äußerst vielschichtig, verführerische Extraktsüße, komplex, viel Würze und Tabak, strukturiert mit stoffigem Rückhalt, wird mit Luft immer charmanter, animierend, fruchtig, langer harmonischer Abgang.

Zeigt sein ganzes Potenzial mit Reh, Hirsch, Rinderfilet, gebratener Lammschulter oder Entenbrust.

Technische Daten:

70 % Zweigelt, 20 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, österreichischer Qualitätswein
Handlese Ende Oktober, rebeln und quetschen
20,5 ° KMW, 20 - 30 Tage spontane geschlossene Maischegärung (2 x täglich Rundpumpen), ca. 14 Monate Barriqueausbau
Alkohol: 13,5 % vol; Säure: 5,4 g/l;
Restzucker: 2,0 g/l

A-2073 Schrattenthal 9

T +43 (0) 2946 8217

F +43 (0) 2946 8217 4

www.zull.at • office@zull.at